Gallina Blanca

Recetario de Picnic



Contenido

ALBÓNDIGAS CON SALSA DE CEBOLLA.... 3
BERENJENAS RELLENAS DE QUESO FRESCO.... 4
CREMA DE LECHUGA Y CEBOLLA.... 5
CREMA DE PEPINO A LA MENTA.... 6
CRUJIENTE DE POLLO.... 7
EMPANADA DE VERDURAS.... 8
ENSALADA DE GARBANZOS CON JUDÍAS VERDES.... 9
ENSALADA DE JUDÍAS Y BACALAO.... 10
ENSALADA DE LENTEJAS Y SALCHICHAS.... 11
ENSALADA DE PEPINO Y ESPINACAS CON YOGUR AL ENELDO.... 12
ENSALADA DE REMOLACHA Y MANZANA.... 13
ENSALADA GRIEGA CON MARGARITAS.... 14
FLAN DE ATÚN.... 15
GAZPACHO ANDALUZ.... 16
MENESTRA CON GAMBAS.... 17
ÑOQUIS DE VERDURAS, REQUESÓN Y AVELLANAS.... 18
PASTEL DE BACÓN Y ALCACHOFAS.... 19
PASTEL DE COLIFLOR.... 20
PASTEL DE JAMÓN Y POLLO.... 21
PASTEL DE PESCADO.... 22
PASTEL DE TERNERA CON VERDURAS.... 23
PIMIENTOS RELLENOS A LA ALBAHACA.... 24
PUDIN DE JUDÍAS VERDES.... 25
QUICHE DE ESPÁRRAGOS Y YORK.... 26
QUICHE LORRAINE.... 27
TERRINA DE SALMÓN.... 28
TOMATES RELLENOS DE CANGREJO.... 29
TORTILLA RELLENA DE VERDURAS Y JAMÓN.... 30
VERDURAS ASADAS (ESCALIBADA).... 31

ALBÓNDIGAS CON SALSA DE CEBOLLA



Ingredientes

500 gr. carne de ternera picada mixta
1 huevo
Miga de pan
1/2 vaso de leche
Una pizca **Sazonador Avecrem Ajo y Perejil**
50 gr. de piñones
1 taza de pan rallado
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**

Salsa:
1 kg. de cebolla (puede ser congelada)
1 vaso de vino blanco

Preparación

Mezcla la carne picada junto con el pan remojado en leche, añade los piñones, una pizca de **Sazonador Avecrem Ajo y Perejil** y la pastilla de **Avecrem Caldo de Carne desmenuzada**. Trabaja hasta obtener un compuesto homogéneo y forma albóndigas de tamaño regular. Pásalas por pan rallado y fríe en aceite caliente. Retíralas y déjalas escurrir sobre papel absorbente.

Saltea en una sartén con aceite la cebolla cortada en aros y añade el vino blanco, hasta que esté dorada.

Añade las albóndigas, riega si fuera necesario con un poco de caldo, y deja que tomen sabor durante unos minutos.



BERENJENAS RELLENAS DE QUESO FRESCO



Ingredientes

4 berenjenas
250 gr. de queso fresco tipo Burgos
150 gr. de jamón york
100 gr. de queso emmental rallado
1 bote de **Sofrito de Tomate y Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Pollo - 30% de sal**
aceite

Preparación

Hervir las berenjenas (10 -12 minutos aproximadamente), partidas por la mitad, con dos pastillas de **Avecrem Caldo de Pollo**. Vaciar la pulpa formando barquitas y, en la sartén, con un fondo de aceite, ponerla a trozos junto con el **Sofrito de Tomate y Cebolla en Trozos Mis Sofritos** y dejar cocer.

Una vez frito y con el fuego apagado, añadir el jamón de york y el queso de Burgos a trozos.

Con este preparado, rellenas las berenjenas. Espolvorear con queso rallado y gratinar.



CREMA DE LECHUGA Y CEBOLLA



Ingredientes:

1 lechuga mediana
1 cebolla
1 ramito de apio
1 cucharada de aceite
1 d. de nata líquida
1 brik de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
1 pizca de **Avecrem Caldo de Pollo** (opcional)

Preparación:

En la olla con aceite rehogar la cebolla picada durante 2 ó 3 minutos. Incorporar la lechuga picada y el apio y seguir rehogando unos minutos más.

Añadir el **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y la pimienta y mezclar todo bien. Tapar la olla y cocer de 10 a 12 minutos. Pasarlo todo por la batidora y añadir la nata líquida. Condimentar sí es necesario con una pizca de **Avecrem Caldo de Pollo** y mantener en el frigorífico hasta el momento de servirlo.



CREMA DE PEPINO A LA MENTA



Ingredientes:
3 pepinos grandes
2 yogures naturales
zumo de un limón
1 ramita de menta fresca
1 l. de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
Avecrem Caldo de Pollo
cebollino (opcional)
pimienta

Preparación:
Corta los pepinos y tritúralos junto con los yogures y el zumo de limón. Añade el litro de **Caldo de Pollo Gallina Blanca** frío.

Cuando esté bien batido, añade la menta, un poco de **Avecrem Caldo de Pollo**, desmenuzado y si tienes en casa, un poco de cebollino picadito (opcional).

Por último pon un poco de pimienta y sirve la crema bien fría. Decorada con una rueda de pepino y unas hojas de menta fresca.



CRUJIENTE DE POLLO



Ingredientes:

Para la masa:

1/2 vaso de aceite
1/2 vaso de agua
2 vasos de harina
un pellizco de **Avecrem Caldo de Pollo**

Para el relleno:

2 huevos duros
1/4 kg. de restos de pollo al horno
1 pizca de nuez moscada
1 sobre de **Mi Salsa Bechamel**
1/2 litro de leche
1 yema para pintar

Preparación:

Hacer la masa mezclando los ingredientes y partirla en dos. Con una parte, forrar un molde rectangular y rellenarlo con **Mi Salsa Bechamel** preparada con la leche siguiendo las indicaciones del sobre, mezclada con el pollo a trozos y el huevo duro a rodajas.

Cubrir con la masa restante y pintar con yema de huevo y pinchar la superficie.

Hornear a 180º C. durante 25 min. aprox. Servir caliente o templada.



EMPANADA DE VERDURAS



Ingredientes:

Masa:

350 gr. de harina
70 c.c. de aceite
1 huevo
80 gr. mantequilla
sal

Relleno:

350 gr. de calabacines
250 gr. espinacas
150 gr. de queso emmental
120 gr. de queso fresco
2 huevos duros
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo**

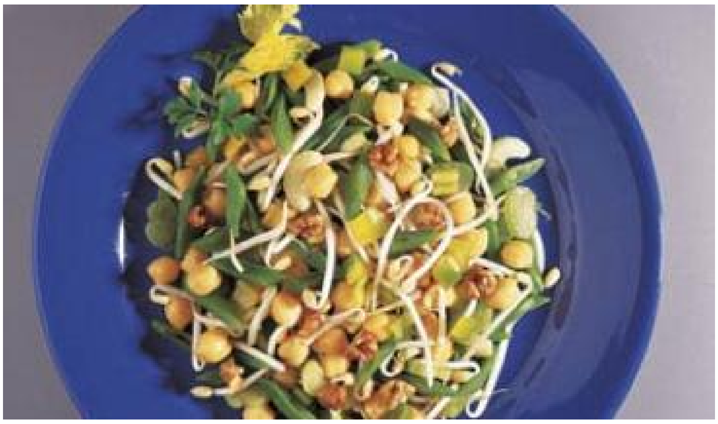
Preparación:

Con la harina, el aceite, el huevo, la mantequilla y unas cucharadas de agua fría trabajar la masa hasta forman una bola homogénea. Dejar reposar tapada. Cocer los calabacines troceados. Picarlos junto con la mitad de las espinacas también cocidas, los huevos duros y el queso fresco. Sazonar con la pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo** desmenuzada.

Extender la mitad de la masa con el rodillo. Untar un molde redondo y forrarlo con la masa extendida. Poner en el fondo el queso emmental a trozos y el resto de las espinacas. Verter encima la mezcla de calabacín y tapar con la otra mitad de la masa extendida. Pinchar y pintar con huevo batido. Cocer en horno precalentado a 200ºC. durante 50 minutos aproximadamente.



ENSALADA DE GARBANZOS CON JUDÍAS VERDES



Ingredientes:
500 gr. de garbanzos cocidos
300 gr. de judías verdes
150 gr. de soja germinada
100 gr. de nueces picadas
1 rama de apio
1 pimiento verde

<u>Para el aliño:</u>
5 cucharadas de aceite de oliva
el zumo de 1 limón
1 diente de ajo picado
una pastilla de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**
pimienta

Preparación:
Lavar las judías y cortarlas en trozos pequeños. Llenar una olla con agua, añadir una pizca de sal y llevar a ebullición. Incorporar las judías y cocerlas durante 6 minutos. Escurrirlas y reservarlas. Lavar el apio, eliminar el extremo terroso y cortarlo en rodajas pequeñas.
Lavar el pimiento verde, retirarle el tallo y abrirlo por la mitad para poder eliminar las semillas y los filamentos blancos. Cortarlo en daditos. Escurrir los brotes de soja y reservarlos junto con el pimiento. Introducir los garbanzos en un colador, pasarlos bajo el grifo y dejarlos escurrir.

Introducir en un bol de ensalada los garbanzos, el apio, el pimiento, las judías, los brotes de soja germinada y las nueces picadas. Mezclar y reservar en el frigorífico, tapado con papel film para que no se resequen las verduras.

Para preparar el aliño colocar todos los ingredientes en un tarro de cristal con tapa, sazonar con **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**, desmenuzada; cerrarlo y agitar para que queden bien mezclados. Verterlo sobre la ensalada, remover y servir.



ENSALADA DE JUDÍAS Y BACALAO



Ingredientes:

250 gr. de judías blancas
1 atadillo de hierbas aromáticas y verduras (puerro, zanahoria, apio, tomillo y laurel)
1 cebolla
1 pimiento amarillo pequeño
1 pimiento rojo pequeño
1 pimiento verde
1 diente de ajo (opcional)
400 gr. de bacalao
50 gr. de aceitunas negras
5 cucharadas de aceite de oliva
una pizca de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**

Preparación:

Dejar las judías en remojo en agua fría durante 8 horas. Después, escurrirlas, introducirlas en una olla con agua fría y el atadillo de hierbas y verduras y llevar a ebullición. Retirar la espuma que se forme en la superficie y dejar cocer, a fuego lento y tapado, durante 1 hora y 30 minutos o hasta que estén tiernas, añadiendo más agua caliente si fuera necesario y salándolas al final de la cocción.

Desalar el bacalao: dejarlo en remojo en agua durante 4-6 horas, cambiando el agua 2 ó 3 veces hasta que, al probarlo, lo encontremos a nuestro gusto. Escurrirlo, exprimirlo con las manos para que no quede agua y desmigarlo. Colocarlo dentro de una ensaladera honda.

Limpiar los pimientos y la cebolla y cortarlos en dados regulares. Pelar el ajo, picarlo y mezclarlo con las verduras. Añadirlas a la fuente con el bacalao junto con las judías escurridas y frías, y las aceitunas. Antes de servir, aliñar la ensalada con una pizca de Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal, emulsionado con el aceite de oliva.



ENSALADA DE LENTEJAS Y SALCHICHAS



Ingredientes:
300 gr.de lentejas cocidas
400 gr.de salchichas de Frankfurt
1 manzana
1 cebolla
2 cucharadas de coñac
1 cucharada de mostaza
2 cucharadas de leche
1 cucharada de azúcar
un pellizco de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación:
Pelar y cortar la cebolla en aros. Pelar la manzana y cortarla en dados. Trocear las salchichas y colocar todos los ingredientes en una ensaladera junto con las lentejas.

Mezclar en un bol, el coñac, la mostaza, la leche, el azúcar y el **Avecrem**. Batir bien hasta conseguir una salsa para aliñar la ensalada. Mezclar y servir fría.



ENSALADA DE PEPINO Y ESPINACAS CON YOGUR AL ENELDO



Ingredientes:

3 ó 4pepinos
300 gr. de hojas tiernas de espinacas
1 cebolla tierna
sal

<u>Para el aliño:</u>

1 yogur natural
1 diente de ajo
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharadita de mostaza
unas ramitas de perejil
unas ramitas de eneldo
2 cucharadas de aceite de oliva
pimienta
una pizca de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**

Preparación:

Pelar los pepinos de forma irregular dejando unas líneas de piel a lo largo de cada uno. Cortarlos en rodajas finas, al igual que la cebolla tierna, y colocarlos en un plato hondo con un poco de sal durante 20 minutos. Pasado este tiempo, inclinar el plato para escurrir el exceso de agua.
Limpiar las hojas de las espinacas con agua abundante para eliminar la tierra que puedan tener.

Preparar el aliño: pelar el ajo, picarlo y colocarlo en un bol. Agregar el zumo de limón, la mostaza, **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**, pimienta y batir con la batidora. Agregar el yogur, mezclar y, sin dejar de batir, añadir el aceite y las hierbas picadas.

Colocar las rodajas de pepino y cebolla en una ensaladera, aliñar con el aderezo de yogur, remover cuidadosamente e introducir en el frigorífico unos minutos para que los sabores se mezclen. Preparar a continuación los platos colocando una base de espinacas y encima la mezcla preparada de pepino.



ENSALADA DE REMOLACHA Y MANZANA



Ingredientes:
4 manzanas Royal Gala
1 bolsa de canónigos
2 remolachas hervidas

<u>Para la vinagreta:</u>
4 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de vinagre de sidra
pimienta
una pizca de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**

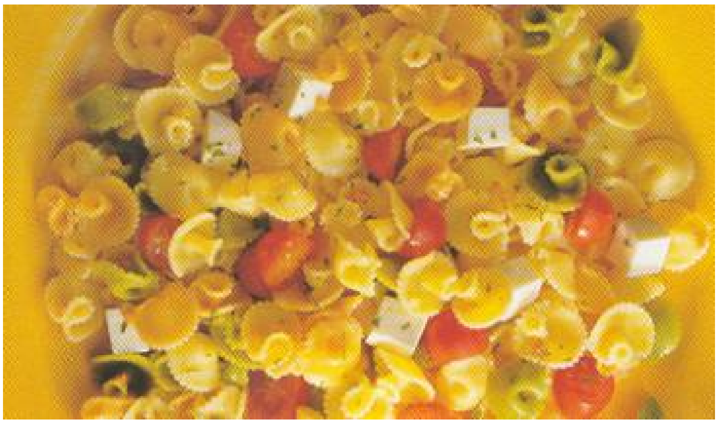
Preparación:
Pelar las manzanas, partirlas por la mitad, retirarles el corazón y cortarlas en láminas. Escurrir las remolachas y cortarlas en dados. Lavar los canónigos

Preparar la vinagreta en un bol mezclando todos los ingredientes, todo sazonado con **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**, hasta que queden bien integrados.

Introducir las manzanas, las remolachas y los canónigos en una ensaladera. Servir la ensalada con la vinagreta aparte.



ENSALADA GRIEGA CON MARGARITAS



Ingredientes:
250 gr. de pasta de ensalada (margaritas)
150 gr. de queso mozzarella o burgos
200 gr. de tomates cherry
2 cucharadas de albahaca picada
25 gr. de piñones
150 ml. de aceite de oliva extra virgen
1 pizca de **Sazonador Avecrem Finas Hierbas**

Preparación:
Hervir las margaritas, según las instrucciones del fabricante. En una ensaladera, colocar las margaritas cocidas y escurridas, los tomates lavados y partidos por la mitad, el queso cortado a taquitos y espolvorear con la albahaca. Removerlo todo y dejarlo en la nevera.

Triturar los piñones en la batidora, junto con el aceite y el **Sazonador Avecrem Finas Hierbas**. Verter sobre la ensalada y servir.



FLAN DE ATÚN



Ingredientes:
4 huevos
2 latas de atún
200 cc. de nata líquida
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
pimienta blanca
1/2 bote de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**

Decoración:
mayonesa y lechuga picada

Preparación:
Bate los huevos como para tortilla. Incorpora el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos** y la pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado** desmenuzada y la pimienta. Añade el atún escurrido y desmenuzado y la nata. Mezcla bien todos los ingredientes.

Engrasa una flanera con aceite y pan rallado, (pueden ser moldes individuales) rellénala con la mezcla. Cuece al baño María hasta que el flan esté cuajado. Sirve acompañado de salsa de tomate o mayonesa y lechuga picada.



GAZPACHO ANDALUZ



Ingredientes:

1 kg. de tomates rojos maduros
1-2 diente de ajo
1 cebolla
1 trocito de pepino
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
3 rebanadas de pan
un chorrito de vinagre
1/2 litro de agua fría, aproximadamente
1 vasito de aceite de oliva
una pastilla **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**

Preparación:

Pela los ingredientes a excepción del pepino (dejando algo de piel, no repite) y tritura todos juntos, con ayuda del agua fría (menos el aceite y el vinagre). Cuando todo esté bien batido, añade el vinagre y mezcla.

Por último incorpora el aceite al gusto y sazona con el Avecrem **Caldo de Verduras -30% de sal**, desmenuzado y bate todo de nuevo.
Guarda en la nevera y sirve muy frío, puedes poner unos cubitos de hielo, justo en el momento de servir.



MENESTRA CON GAMBAS



Ingredientes:
1 kg. de menestra Imperial congelada
1 calabacín
1 diente de ajo
200 gr. de gambas
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Pollo**
aceite

Preparación:
Picar el ajo y freírlo en una cacerola con aceite. Añadir la menestra y el calabacín troceado y saltear. Cubrir con agua y agregar las pastillas de **Avecrem Caldo de Pollo** desmenuzadas. Dejar cocer a fuego lento hasta que las verduras estén al dente.

Saltear las gambas en una sartén con un poco de aceite y añadirlas a las verduras.

Al aceite que ha quedado, añadir unas gotas de vinagre y verter encima de las verduras una vez pasadas a la fuente de servir.



ÑOQUIS DE VERDURAS, REQUESÓN Y AVELLANAS



Ingredientes:
400 gr. de espinacas
400 gr. de acelgas
400 gr. de requesón
2 huevos
harina
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**
100 gr. de queso rallado
unas hojitas de mejorana
80 gr. de avellanas peladas y tostadas
1 pizca de nuez moscada

Preparación:
Limpiar y lavar las espinacas y las acelgas. Ponerlas en una cazuela sin escurrirlas demasiado y añadir un poco de sal. Cocerlas hasta que estén ligeramente reblandecidas. Escurrirlas y enfriarlas inmediatamente en agua con hielo.

Apretarlas bien, presionando con una espátula para eliminar el líquido, y picarlas. Trabajar el requesón con las verduras, los huevos, 80 gr. de queso rallado, 50 gr. de avellanas picadas, un poco de sal y la nuez moscada. Ir cogiendo porciones de masa, formando bolitas con ella y enharinarlas.

Poner al fuego abundante agua sazonada con **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**, y cuando hierva, añadir las bolitas en pequeñas cantidades. Cocerlas a fuego lento hasta que salgan a flote. Sacarlas con una espumadera y repartirlas en 4 platos llanos. Antes de servir el plato, espolvorearlo con las avellanas restantes troceadas, la mejorana y el resto del queso.



PASTEL DE BACÓN Y ALCACHOFAS



Ingredientes:

1 lámina de masa quebrada refrigerada
150 gr. de bacón
2 latas de alcachofas
3 huevos
150 ml. de nata líquida
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**

Preparación:

Forra un molde de tarta con la masa quebrada y pincha con un tenedor el fondo.

En una sartén sin grasa, dora el bacón. Cubre el fondo de la masa con las alcachofas a trozos y el bacón.

Bate los huevos con la nata y sazona con la pastilla de **Avecrem Caldo de Verduras** desmenuzada, vierte sobre la tarta y hornea a 200 °C. durante 25 o 30 minutos.



PASTEL DE COLIFLOR



Ingredientes:
1 coliflor
1 lata de atún
2 huevos duros
1/4 kg.de gambas
1/2 bote de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
1 bote de pimiento morrón
1 cebolla
1 diente de ajo
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación:
Hervir la coliflor al dente, sazonada con las pastillas de **Avecrem Caldo de Pollo** desmenuzada. Poner en un recipiente de vidrio, el aceite, la cebolla y el ajo picado y ponerlo en el microondas durante 4 minutos a máxima potencia.

Desmenuzar el atún y mezclar con el huevo duro picado, el pimiento morrón troceado, el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos** y el refrito de cebolla y ajo.

En una fuente, colocar una capa de coliflor, cubrir con la mezcla de atún y terminar con otra capa de coliflor. Se puede cubrir con la salsa mayonesa o all i oli y gratinar ligeramente. Decorar con las gambas salteadas en un poco de aceite.



PASTEL DE JAMÓN Y POLLO



Ingredientes:

2 láminas de hojaldre
200 gr. de jamón de York en lonchas
1/2 kg. de carne picada de pollo
1 cucharada de **Avecrem Finas Hierbas**
2 huevos un poco batidos
1 cucharada de cebolla frita
1 cucharada de mostaza
1 taza de nata liquida
1 yema de huevo para pintar

Preparación:

Extender el hojaldre y forrar un molde redondo con una de las láminas. Mezclar el pollo, los huevos, el **Avecrem Finas Hierbas**, la mostaza, la cebolla y la nata. Poner una base de este relleno en el fondo del molde y cubrir con jamón. Terminar con el relleno y otra capa de jamón.

Cubrir con la segunda lámina de hojaldre. Presionar los bordes, pintar con yema de huevo y pinchar para que respire el relleno.

Cocer a horno medio durante unos 45 min. aprox. Servir fría o templada acompañada con lechuga.



PASTEL DE PESCADO



Ingredientes:
500 gr.de pescado sin piel ni espinas
200 gr.de tronquitos de cangrejo
300 gr. de champiñones laminados
1 sobre de **Mi Salsa Bechamel**
1/2 l. de leche
75 gr. de queso rallado
3 huevos
3 cucharadas de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
1 sobre de gelatina áspic
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
4 cucharadas de aceite

Preparación:
En el aceite, saltea los champiñones y reserva. Prepara **Mi Salsa Bechamel** con el medio litro de leche, siguiendo las instrucciones del sobre y mezcla con el pescado desmenuzado, el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**, los huevos, el queso rallado y la pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado**.

Vierte la mitad del preparado en un molde corona engrasado y rellena con los tronquitos y los champiñones. Termina de llenar el molde con el resto del preparado y hornea a 180 ºC. durante 20-25 min. en horno precalentado.

Deja enfriar para desmoldar y decora con una gelatina áspid, preparada siguiendo las instrucciones del sobre.



PASTEL DE TERNERA CON VERDURAS



Ingredientes:
800 gr. ternera en un trozo
1 tomate
1 pepino
2 cebollas
1 calabacín
1 cucharada de **Sazonador Avecrem Finas Hierbas**
1 ramita de perejil
unos tallos de cebollino
6 cucharadas de aceite de oliva
1 limón
pimienta

Preparación:
En una cazuela, con aceite de oliva, introducir la cebolla cortada en trozos grandes. Dorar ligeramente. Añadir la carne y dorarla por los dos lados. Sazonar con **Avecrem Finas Hierbas**. Incorporar la leche y tapar. Cocer durante unos 40-45 minutos a fuego lento. De vez en cuando, darle vueltas a la carne. Escurrir la carne y dejar enfriar.

Mientras tanto se enfría, lavar el tomate, el pepino y cortarlos en dados pequeños. Despuntar el calabacín y cortarlo en dados. Escaldar las verduras durante unos segundos en una cazuela con agua hirviendo, ligeramente salada. Escurrir las verduras y trasladarlas en un bol. Condimentarlas con zumo del limón y añadirle un hilo de aceite de oliva.

Picar el perejil y la cebolla restante y recortar los tallos de cebollino. Incorporarlos a las verduras y mezclar bien. Cortar la carne asada en lonchas finas, sin que llegue a cortarse hasta el final. Hacer 2 cortes para que queden 3 trozos. Distribuir las verduritas entremedio de cada loncha de carne.



PIMIENTOS RELLENOS A LA ALBAHACA



Ingredientes:

4 pimientos amarillos
200 gr. de arroz
1 cebolla
100 gr. de butifarra negra o morcilla
100 gr. de butifarra blanca
1 manzana
1 cucharada de piñones
2 cucharadas de uvas pasas
unas hojas de albahaca

Para la salsa
1 lata de **Tomate Troceado Natural en Dados Mis Sofritos**
1 bote de **Sofrito de Hortalizas en Trozos Mis Sofritos**
de aceite de oliva
una pizca de **Avecrem Pollo**

Preparación:

Para la salsa: sofreír el bote de **Sofrito de Hortalizas en Trozos Mis Sofritos** con el aceite unos minutos. Añadir el **Tomate Troceado Natural en Dados Mis Sofritos** y una pizca de **Avecrem Caldo de Pollo** y cocer 10-12 minutos a fuego suave.

Cocer el arroz en agua hirviendo 10 minutos. Escurrirlo y enfriarlo. Cortar la parte superior de los pimientos, reservarla, y retirarles las semillas.

Calentar aceite en una sartén y añadir la cebolla picada. Agregar la manzana cortada en dados, las pasas y los piñones, todo sazonado con **Avecrem,** dorar durante 5 minutos, apartar del fuego e incorporar las butifarras cortadas en daditos. Mezclar estos ingredientes con el arroz y rellenar los pimientos parcialmente.

Colocar los pimientos en una fuente de horno, taparlos con la parte superior reservada, rociarlos con aceite y cocerlos en el horno, precalentado a 200ºC, unos 30 minutos o hasta que estén blandos. Trasladarlos a la cazuela con la salsa, agregar las hojas de albahaca, tapar y cocer 7-8 minutos más. Servir.



PUDIN DE JUDÍAS VERDES



Ingredientes:
800 gr. de judías finas
200 gr. de jamón de York cortado grueso
1 cebolla
4 huevos
200 gr. de queso crema para untar
1 vasito de nata líquida
20 gr.+ 1 cucharada de mantequilla
pan rallado
1 pizca de Sazonador Avecrem Ajo y Perejil
sal y pimienta

Preparación:
Retirar las puntas a las judías verdes y cortarlas en trozos de unos 2 cm. Hervirlas en agua con sal, hasta que estén al dente (unos 10 minutos) y escurrirlas bien. Cortar el jamón de York en daditos.

Pelar y picar la cebolla, y mezclarla con la batidora eléctrica junto con la mantequilla reblandecida, los huevos, el queso y la nata. Sazonar con **Avecrem Ajo y Perejil** y mezclar este preparado en un bol con las judías y el jamón de York

Untar un molde con mantequilla, espolvorear con pan rallado y verter la mezcla. Cocer al baño María, en el horno precalentado a 200° C, durante 1 hora.

Comprobar el punto de cocción insertando una aguja que deberá salir seca y desmoldar, frío. Acompañar con salsa mayonesa o salsa de tomate y 1 cucharada de brandy.



QUICHE DE ESPÁRRAGOS Y YORK



Ingredientes:
350 gr. de espárragos verdes
50 gr. de jamón de York
3 huevos
1 yema
1 lámina de hojaldre
3 cucharadas de queso rallado
100 c.c. de leche
1 pellizco de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación:
Limpiar los espárragos y eliminar las partes más duras. Hervirlos en agua salada. Colar y dejar escurrir. Cortar el jamón a dados.

Extender la masa de hojaldre que habremos descongelado previamente y forrar con ella un molde engrasado. Formar un borde y pintarlo con la yema batida.

Batir los huevos con la leche y añadir el queso, el jamón y el **Avecrem Pollo**. Distribuir los espárragos sobre la masa y verter encima la mezcla de huevos. Cocer a horno precalentado a 180ºC durante 25 minutos.



QUICHE LORRAINE



Ingredientes:
1 vaso de leche o crema de leche
75 gr. de queso rallado (emmental)
3 huevos
100 gr. de bacón o jamón dulce
250 gr.de harina
125 gr. de mantequilla
1 huevo
1 pizca de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación:
Con la harina, la mantequilla y el huevo preparar la masa brisa. Forrar el molde con la pasta (es mejor poner un papel de horno para que no se pegue al molde)

Mezclar en un cazo la leche, los 3 huevos enteros, el queso rallado, una pizca de **Avecrem Caldo de Pollo** y pasarlo todo por la batidora hasta obtener una pasta líquida. Verter la pasta obtenida en el molde y a continuación se le añade el bacón, cortado en tiras finas.

Poner el molde en el horno a 180º durante 30-40 minutos, vigilando que no se queme la superficie. Y ya está.



TERRINA DE SALMÓN



Ingredientes:

1/2 kg. de salmón crudo
1 bote de espárragos verdes
1 sobre de gelatina neutra
3 cucharadas de mayonesa
1 cebolla
1 limón
1/4 l. de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
1 pizca de **Avecrem Finas Hierbas**
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
pimienta molida
Para adornar
1 loncha de salmón ahumado
2 cucharadas de caviar negro

Preparación:

Sazonar el salmón con **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**, regarlo con el zumo de medio limón y cocerlo en ¼ de litro de **Caldo de Pescado Gallina Blanca.**

Disolver la gelatina en 1,5 dl. del caldo de la cocción anterior. Desmenuzar el salmón y mezclarlo con la mayonesa, la cebolla pochada y sazonar con **Avecrem Finas Hierbas**. Agregar la gelatina y mezclar homogéneamente.

Disponer un tercio de la preparación anterior en el fondo de la terrina previamente forrada con papel film. Colocar encima una fila de espárragos. Cubrir con otro tercio de salmón, poner otra capa de espárragos y, por último, cubrir con el salmón restante.

En el momento de servir, cortar lechuga en juliana fina, cubrir con ella el fondo de una fuente. Desmoldar encima la terrina de salmón y adornar con la loncha de salmón ahumado y el caviar.



TOMATES RELLENOS DE CANGREJO



Ingredientes:
4 tomates
8-10 palitos de cangrejo
1 terrina de queso tipo philadelfia
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
3 cucharadas de mayonesa
1 cucharada de perejil picado

Preparación:
Lavar los tomates y cortar un poco la base para que queden estables sobre la superficie. Después, cortarlos en rodajas de 1 cm.

Picar los palitos de cangrejo muy finos e introducirlos en un bol con la mayonesa y el queso. Mezclar cuidadosamente, sazonar con **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal** e incorporar el perejil.

Untar un poco de la preparación sobre cada rodaja de tomate y recomponer de nuevo los tomates.



TORTILLA RELLENA DE VERDURAS Y JAMÓN



Ingredientes:

4 huevos
2 cucharadas de aceite
200 gr. de verduras hervida (espinacas, acelgas,...)
50 gr. de jamón serrano
4 cucharadas de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
2 cebollas
1 cucharada de harina
1 ajo
4 almendras
1 chorrito de coñac
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación:

Se sofríe una cebollas picadita. Se añade el jamón a trocitos y la verdura bien escurrida.

Se baten los huevos, se sazonan con el **Avecrem Caldo de Pollo** y se vierten en la sartén con el aceite caliente. Encima, se extienden las verduras y se termina de hacer la tortilla lentamente.

Salsa: Se sofríe la cebolla restante también muy picadita. Se añade el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos** y la harina. Se remueve bien dejando que la harina se tueste. Se añade un vaso de agua y una pizca de **Avecrem**. Con el ajo y las almendras se hace una picada añadiendo el coñac. Se incorpora a la salsa y se deja cocer. Se vierte la salsa, sobre la tortilla en el momento de servir.



VERDURAS ASADAS (ESCALIBADA)



Ingredientes:
4 pimientos rojos
3 berenjenas alargadas
2 tomates grandes
1 cebolla grande
4 patatas medianas
1 pizca de **Sazonador Avecrem Ajo y Perejil**
1 diente de ajo
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**
1 vaso de aceite de oliva
8 aceitunas negras
pimienta

Preparación:
Con el horno a 200ºC, asa los pimientos, berenjenas, tomates, cebolla entera y las patatas con su piel (lavadas), untadas con un poco de aceite y envueltas en papel de aluminio. Deben estar 1 hora aproximadamente y es aconsejable darles la vuelta. Una vez asadas todas las verduras, déjalas sudar tapadas y pélalas (todas menos las patatas).

Corta en tiras los pimientos y las berenjenas. Trocea los tomates y corta en gajos la cebolla. Quita las semillas y los rabos. Sazonar con 1 pastilla de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**, bien desmenuzada y pimienta.

Corta por la mitad las patatas, vacía, trocea y sazona con **Avecrem Ajo y Perejil**, vuelve a rellenarlas. Sirve la escalibada en una fuente plana, coloca los pimientos, las berenjenas, las cebollas, las patatas y decora con las aceitunas. Aliña con un buen chorro de aceite de oliva y el ajo picado.

